Divbrau

Détergent acide anti-moussant à haute performance pour les NEP

VA10

Description

Divbrau est un détergent non moussant, formulé sur base acide phosphorique pour le lavage à température ambiante en NEP de la cuverie (sous pression CO2 ou non) en brasserie.
Divbrau est aussi utilisé avec Dual CIP Alpha pour le lavage en NEP de la cuverie en cave sous pression du CO2 ou non.
Divbrau peut être aussi utilisé en industries agroalimentaires.

Propriétés principales

Divbrau est un détergent acide développé pour le nettoyage de la cuverie sous pression CO_2 ou non à température ambiante. Il évite de ventiler les équipements avant le nettoyage et élimine le risque d'implosion.
Divbrau a été formulé pour éliminer très efficacement les souillures déposées par la bière dans les cuves.
Divbrau peut être utilisé avec **Dual CIP Alpha** pour améliorer davantage l'effet détergent.
Le duo **Divbrau** et **Dual CIP Alpha**, a été testé et approuvé sur une large variété de cuves en acier revêtu dans l'industrie de la brasserie.
Divbrau est anti-moussant et adapté à un usage en condition de forte turbulences et de haute pression.
Détartrant liquide conducteur, **Divbrau** est adapté au dosage automatique et au contrôle par conductimétrie.

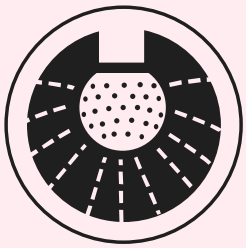
Avantages

- Ses propriétés anti-moussantes empêchent les pertes de produit pendant le NEP et améliorent l'efficacité du nettoyage.
- Détergent très efficace ayant des propriétés d'inhibition de corrosion.
- Détergent fortement efficace lorsqu'il est utilisé avec le **Dual CIP Alpha**.
- Peut être utilisé sous pression CO_2 ou non à température ambiante évitant l'implosion des cuves.
- Sans danger pour les cuves en acier revêtu utilisées dans l'industrie de la bière.
- Approuvé par un grand nombre de clients internationaux.
- Adapté au dosage automatique et au contrôle par conductimétrie, pour une distribution uniforme du produit.

Mode d'emploi

Utiliser **Divbrau** en NEP pour les cuves sous pression CO_2 ou non, à des concentrations comprises entre 1 et 4% p/p (0.8 – 3% v/v), à température ambiante, de 20 à 60 minutes.

*NB : Lorsque vous utilisez **Divbrau**, la concentration, le temps et la température exactes dépendront de l'application spécifique à nettoyer.*
Divbrau doit être rincé complètement après utilisation afin d'éliminer tout résidu des surfaces au contact des denrées alimentaires.



Diverflow™

Divbrau

Données techniques

Aspect	liquide clair, jaune pâle
Densité relative à 20°C	1.33
pH (1 % solution à 20°C)	2
Demande Chimique en Oxygène (DCO)	325 gO_2/kg
Teneur en Azote (N)	0
Teneur en Phosphore (P)	142 g/kg

Divbrau [%p/p]	**Conductivité spécifique à 25°C [mS/cm]**
1	6.6
2	9.8
3	13.2
4	15.9
5	18.1

Les données ci-dessus sont caractéristiques d'une production moyenne et ne doivent pas être prises comme spécifications.

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Stockage dans l'emballage d'origine fermé ou, quand c'est possible, dans un tank de réception vrac, protégé des températures extrêmes.
Toutes les informations de sécurité sur la manipulation et l'utilisation de ce produit sont fournies dans la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE Minitel N° vert: 08.36.05.00.99 et sur Internet www.Diversey.fr

Compatibilité du produit

Divbrau est utilisable sur la plupart des matériaux rencontrés dans les circuits de NEP si le produit est utilisé selon les recommandations de concentration et de température. Il est recommandé de réaliser des tests pour les autres matériaux avant toute utilisation prolongée.

Méthode de test

Réactif:	Solution d'hydroxyde de Sodium 0.1 N
Indicateur:	Phénolphthaléine
Mode opératoire:	Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur à 10 ml de la solution à doser. Titrer avec l'hydroxyde de sodium 0.1 N jusqu'au virage au rose.
Calcul:	%p/p **Divbrau** = volume (ml) x 0.10 %v/v **Divbrau** = volume (ml) x 0.077

Informations écologiques

Produit de nettoyage conforme :
- au règlement concernant la biodégradabilité des agents de surface (règlement CE N°648/2004)
- à la législation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

Conditionnements disponibles

Code article	**Conditionnement**
5600002	20L
7508858	900L

Diversey France SAS
9/11 avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay-sous-Bois
Tél : 01 45 14 76 76
www.diversey.com

© Copyright 2012 Diversey